

Kinkkukiusaus

- 1 pkt Kinkkusuikale
- 1 kg perunoita
- 1 ripaus mustapippurirouhetta
- 1 ripaus suolaa
- 1 valkosipulinkynsi
- 2 sipulia
- 2 dl ruokakermaa
- 2 kanamunaa

1. Kuori ja pilko perunat ja sipulit.
2. Laita uunivuokaan ja sekoita joukkoon kinkkusuikaleet, kerma/maito, kananmunat, suola ja pippuri.
3. Paista 200 asteessa noin 60 min.

Janssonin kiusaus

- 1 kg Kiinteitä perunoita
- 2 kpl Sipulia
- 1 rkl Öljyä
- 2 kpl (100/ 65 g) anjovisfileitä
- 4 dl Kermaa
- 2 rkl Anjovislientä
- rouhittua mustapippuria, suolaa

1. Kuori ja hienonna sipuli. Kuullota pannulla öljyssä pehmeäksi
2. Kuori ja suikaloi perunat.
3. Huuhdo perunat kylmällä vedellä ja valuta. Painele kuiviksi talouspaperilla
4. Lado voideltuun uunivuokaan puolet perunoista. Lisää sipulit.
5. Levitä tasaisesti anjovisfileet, ripaus suolaa ja pippuria. Kaada päälle loput perunasuikaleet
6. Sekoita kerma ja anjovisliemi ja valuta vuokaan. Paista ensin 225-asteisessa uunissa 30 minuuttia. Laske lämpötila 150-asteeseen ja jatka paistamista vielä noin 45 minuuttia tai, kunnes perunat ovat kypsiä ja kerma on sakeaa.

Broilerkiusaus

- 500 g peruna-sipulisekoitusta
- tilkka öljyä
- 400 g broilerin fileesuikaleita
- currya
- suolaa
- ½ pieni purjo silppuna
- 100-150 g kirsikkatomaatteja
- 4 dl kermaa
- 150-200 g juustoraastetta

1. Laita peruna-sipuliseos uunivuokaan.
2. Kuumenna tilkka öljyä pannulla, paista broilerin fileesuikaleet kypsäksi, mausta mango-currylla ja suolalla.
3. Lisää joukkoon purjosilppu ja kirsikkatomaatit, sekä kerma. Kuumenna.
4. Kaada seos peruna-sipuliseoksen joukkoon, lisää juustoraaste ja sekoita tasaiseksi.

Kypsennä 200 asteessa noin puoli tuntia, tai kunnes perunat tuntuvat kypsiltä.

Makaronilaatikko

5 dl makaronia
1pkt pekonia (170 g)
1sipuli
1punainen paprika
1prk (180 g) aurinkokuivattuja tomaatteja
rypsiöljyä paistamiseen
400 g jauhelihaa
1tl suolaa
½ tl mustapippuria
½ l kuohukermaa
2 munaa
Voita uuniastian voiteluun

1. Laita vesi kiehumaan ja keitä makaronit pussin ohjeen mukaan. Valuta pastat ja jätä siivilään odottamaan. Pilko pekoni, sipuli ja paprika pieniksi paloiksi. Valuta aurinkokuivatuista tomaateista öljy. Voit säästää sen esimerkiksi salaattinkastikkeeksi. Pilko aurinkokuivatut tomaatit pieniksi.
2. Kuumenna pannu kuumaksi ja lirauta siihen öljyä. Ruskista jauhelihat rypsiöljyssä isossa paistinpannussa. Paista jauheliha osissa, jotta pannu pysyy koko ajan tarpeeksi kuumana. Paistettaessa pannulla pitäisi olla noin kolmannes paistettavaa jauhelihaa ja loput tyhjää tilaa. Laita jo paistetut lihat kulhoon odottamaan.
3. Paista pekoni pannussa. Lisää paprikat, tomaatit ja sipulit pekoniin joukkoon. Paista vielä 5 minuuttia ja sekoita kaikki jauhelihan kanssa. Mausta suolalla ja pippurilla. Niiden määrää voi säätää maun mukaan.
4. Sekoita makaronit muiden aineiden joukkoon. Vatkaa kevyesti kuohukerma ja kananmunat erillisessä kulhossa sekaisin. Kaada kerma-munaseos muiden aineiden joukkoon ja sekoita.
5. Voitele uunivuoka ja kaada seos siihen, peitä kelmulla ja laita jääkaappiin tekeytymään. Anna maustua jääkapissa tunti tai esimerkiksi yön yli. Paista laatikkoa 200-asteisessa uunissa 1 tunti